



ÉTOILE DE LAUDUC

AOC BORDEAUX

CÉPAGE
GRAPE VARIETY

100% Cabernet Franc

2020

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

De couleur pourpre brun au disque rubis relativement brillant. Le nez expressif et subtil est typé du cépage, il exhale la violette, la griotte avec de légères notes de caramel au lait. L'attaque en bouche est relativement pleine et vive, la bouche est rafraîchissante et volumineuse, les tannins tapissent le palais de leur soyeux. Nous sommes sur des arômes de prunes à cuire, de bonbon à la violette avec une touche de noisette. Un vin tout en finesse et élégance.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Eraflage puis foulage léger. Saignée de 10%. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures entre 26 et 28°C. Remontage biquotidien début fermentation avec diminution au fil de celle-ci afin d'extraire de manière douce. Délestage à mi-fermentation. Macération post-fermentaire à 28°C pendant une dizaine de jours. Cuaison de 27 à 32 jours. Elevage en barriques de chêne français de 2 vins. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Grapes are harvested mechanically with selective picking. Taken off the stalk followed by a light crushing and 10% bleeding. Alcoholic fermentation between 26°C and 28°C. The wine is pumped over the mark with twice daily aeration during the beginning of fermentation followed by a releasing at half fermentation. Post fermentation maceration at 28°C for tens days. Fermentation between 25 and 35 days. Ageing in recycling oak barrels of 2 years.

Nice deep dark crimson color and a brilliant ruby disk. Expressive and subtle nose, typical of cabernet Franc grapes, with violet and Morello cherry aromas and soft notes of fudge. The attack is full and lively. The mouth is refreshing and rich with prunes, sweet violet aromas with nutty notes. Silky tannins clothe the pallet.

